

Balai

410 mm, Souple/dur, Noir



Numéro d'article: 31749



Conçu pour le nettoyage efficace des sols du secteur agroalimentaire, des cuisines et des restaurants, ce balai possède des fibres dures à l'avant pour détacher la poussière tenace et les débris lourds, ainsi que des fibres souples à l'arrière pour regrouper les particules plus fines.

Informations Générales

| | |
|----------------|--|
| Type de fibres | Souple/dur |
| Connection | Fileté |
| Couleur | Noir |
| Matériau | Polypropylène, Polyester (PBT), Acier inoxydable (AISI 304L) |
| UNSPSC Code | 47131604 |
| Pays d'origine | Danemark |

Dimensions du Produit

| | |
|---------------------------|---------|
| Longueur de fibre visible | 56 mm |
| Longueur/Profondeur | 410 mm |
| Largeur | 90 mm |
| Hauteur | 120 mm |
| Poids net | 0,53 kg |

Détails d'Emballage et d'Expédition

| | |
|---|----------------|
| Quantité par Carton | 10 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm) | 480 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 60 Pcs. |
| Colis Longueur/Profondeur | 545 mm |
| Colis Largeur | 275 mm |
| Colis Hauteur | 220 mm |
| Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce | 0,0138 kg |
| Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce | 0,0162 kg |
| Total Tare Weight | 0,03 kg |
| Poids brut | 0,56 kg |
| Mètre cube | 0,004428 M3 |
| Code GTIN-13 | 5705020317491 |
| Code GTIN-14 | 15705020317498 |
| Code de marchandise | 96039099 |

Détails de Conformité et de Normes

| | |
|---|-----|
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹ | Oui |
| Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication. | Oui |
| Matériau agréé FDA (CFR 21) ¹ | Oui |
| Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire | Oui |
| Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006 | Oui |
| Complies with California Proposition 65 | Oui |
| Conformité Halal et Casher | Oui |
| PFAS ajoutés intentionnellement | Non |

Limites d'Utilisation

| | |
|---|---------|
| Température de stérilisation recommandée (autoclave) | 121 °C |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle) | 93 °C |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire) | 80 °C |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire) | 100 °C |
| Température d'utilisation min. ³ | -20 °C |
| Température de séchage max. | 100 °C |
| PH min. en concentration d'utilisation | 2 pH |
| PH max. en concentration d'utilisation | 10,5 pH |

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.
 3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.